

## **BASES GENERALES DE LOS CONCURSOS DE CORTADORES DE JAMÓN DE INTERPORC**

### **1. Participantes.**

En el concurso podrán participar todos aquellos cortadores profesionales mayores de edad.

Los participantes deberán cumplimentar adecuadamente el formulario de inscripción que, en cada caso, facilite INTERPORC al efecto y enviarlo a la dirección de *e-mail* que, asimismo, facilite INTERPORC.

Se aceptarán suplementos para levantar soportes jamoneros por razones ergonómicas.

### **2. Desarrollo del concurso.**

1. Reunión de los miembros del jurado y del comité organizador.
2. Entrega de documentación y acreditaciones.
3. Aclaración y preguntas. Inspección de las piezas. Las piezas serán aproximadamente del mismo peso y del mismo tipo de cerdo de capa blanca. En caso de detectarse no conformidades, serán puestas en conocimiento de la organización, que deberá tomar las medidas correctoras oportunas. De todo ello se cumplimentarán las diligencias oportunas.
4. Supervisión de los puestos de corte y del material necesario.
5. Presentación de los concursantes por parte del presentador o interlocutor del certamen. En caso de reclamarse por parte de alguno de los concursantes, se procederá al sorteo de los puestos.
6. Las piezas serán asignadas por sorteo.
7. Inicio del concurso.
8. Cada concursante dispondrá de un recipiente donde irá depositando los restos del pelado y del perfilado y los recortes y otro donde depositará el papel celulósico usado para las labores de limpieza de material.
9. Todo el loncheado extraído será plateado o presentado en bandejas para envasado al vacío. Los platos y bandejas tendrán que estar llenos hasta el borde. Todos los concursantes dispondrán del mismo tipo de platos y bandejas, en cantidad suficiente.

10. Cada concursante dispondrá de etiquetas para identificar cada uno de los platos exigidos (100 gramos y presentaciones) y para el resto de los platos loncheados; en dicha etiqueta aparecerá su número de participante.
11. Los platos loncheados por cada concursante se dispondrán de forma que el jurado pueda visualizarlos rápidamente y, así, evaluar la evolución en el corte.
12. Se realizarán cuatro platos de presentación [maza (x 2), babilla, punta] en los que el único ingrediente sea el jamón. Se podrá utilizar cualquier objeto u otras variantes. Los participantes podrán aportar sus propios platos de presentación. El jurado retirará y presentará los platos en una mesa adicional o de apoyo a la vista del cortador y del público (mesa INTERPORC SPAIN). Las medidas de la mesa son 80 cm x 80 cm.
13. No se extraerán "tacos" ni se deshuesará la pieza. Solo las partes indicadas por los jueces antes del inicio del concurso.
14. Cada prueba propuesta consta de un tiempo estipulado. Una vez finalizada cada una de ellas, los participantes se deben retirar de la mesa, dejando las herramientas y el estado de la mesa tal cual, para que el jurado proceda a pesar los platos, bandejas, lonchas, etc. y valore los diferentes apartados de cada prueba. Para el remate final de la pieza dispondrán de media hora; en el caso de que algún participante haya terminado antes, a partir de este momento, se procederá a la aplicación de la tabla de tiempo-puntuación. De esta forma, se evalúa la eficacia del corte.
15. La organización no se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar durante el concurso (cortes, caídas, etc.).
16. La organización tiene las facultades de suspender el concurso por fuerza mayor, falta de luz, peligro público, etc.
17. El jurado se reserva el derecho de modificar algunos puntos de las bases, previo aviso a los participantes antes del comienzo del concurso, para el buen desarrollo de este y con la aprobación de todos.

### **3. Pruebas puntuables.**

#### **Limpieza 7'.**

Dispone de 7 minutos para la limpieza del jamón; una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: limpieza, higiene y seguridad. Puntuación (0-5).

**Emplatado en maza 8'.**

Dispone de 8 minutos para realizar platos. El peso debe oscilar entre 90 gramos y 110 gramos. Por cada plato que entre en estos márgenes de peso, se le otorgará 1 punto.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: emplatado general (limpieza, higiene y seguridad); rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

**Bandejas de envasado maza 7'.**

Dispone de 7 minutos para realizar las bandejas. El peso debe oscilar entre 115 gramos y 135 gramos. Por cada bandeja que entre en estos márgenes de peso, se le otorgará 1 punto.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: emplatado general (limpieza, higiene y seguridad); rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

**Mesa INTERPORC SPAIN maza 10'.**

Dispone de 10 minutos para realizar dos platos de presentación de maza, para la mesa INTERPORC SPAIN.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: limpieza, higiene y seguridad; rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

**Contrarreloj en maza 3'.**

Dispone de 3 minutos para realizar lonchas que oscilen entre los 3 gramos y 6 gramos. Todas las lonchas serán pesadas y, por cada 10 lonchas válidas, se le otorgará 1 punto.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: emplatado general (limpieza, higiene y seguridad); rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

**Emplatado en babilla 5'.**

Dispone de 5 minutos para realizar platos. El peso debe oscilar entre 90 gramos y 110 gramos. Por cada plato que entre en estos márgenes de peso, se le otorgará 1 punto.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: emplatado general (limpieza, higiene y seguridad); rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

**Bandejas de envasado babilla 4'.**

Dispone de 4 minutos para realizar las bandejas. El peso debe oscilar entre 115 gramos y 135 gramos. Por cada bandeja que entre en estos márgenes de peso, se le otorgará 1 punto.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: presentación general (limpieza, higiene y seguridad); rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

**Mesa INTERPORC SPAIN babilla 5'.**

Dispone de 5 minutos para realizar un plato de babilla, para la mesa INTERPORC SPAIN.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: emplatado general (limpieza, higiene y seguridad); rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

**Contrarreloj en babilla 2'.**

Dispone de 2 minutos para realizar lonchas que oscilen entre 3 gramos y 5 gramos. Todas las lonchas serán pesadas y, por cada 10 lonchas validas, se le otorgará 1 punto.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: limpieza, higiene y seguridad; rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

#### **Remate final y plato de presentación de la punta 30'.**

Dispone de 30 minutos para finalizar la pieza y realizar el plato de la zona de la punta, para la mesa INTERPORC SPAIN. En el caso de no terminar en el tiempo asignado, se aplicará la tabla de puntos de penalización, en la que, de 2 en 2 minutos, se le resta 1 punto de la suma total.

Si, por el contrario, algún participante termina antes de los 30 minutos asignados, la tabla de penalización comenzaría a aplicarse, de 2 en 2 minutos, a partir de la finalización del primer concursante que termine.

Todas las lonchas deben oscilar entre los 3-5 cm.

Una vez transcurrido el tiempo, el cronómetro se detiene y cesará el corte, depositando las herramientas en la mesa y apartándose de ella para la valoración del jurado.

Valoración de los jueces: remate y emplatado general (limpieza, higiene y seguridad); rectitud, tamaño y grosor de la loncha. Puntuación (0-5).

#### **4. Pesado de los platos.**

1. Se pesarán todos los platos delante del público.
2. Los platos para la sección de 100 gramos serán pesados al inicio del concurso y se colocarán en la mesa de cada concursante, procediéndose a su destape en la pesada o, en su defecto, al pesado sólo del jamón que contiene.
3. Por cada plato que pese entre 90 gramos y 110 gramos, se le otorga un punto en la suma total.
4. Para el pesado de los platos de 100 gramos se dispondrá de una balanza de gramo a gramo.
5. Los platos utilizados serán de 25 cm de diámetro; el plato tiene que estar obligatoriamente cubierto de jamón. En caso de no estar cubierto, no puntuará, aun entrando en los baremos aplicados al pesaje.
6. En caso de corte, los puntos obtenidos hasta el momento serían el resultado final. El jurado dejará a la libre elección del participante la finalización de la pieza, dependiendo de la envergadura del corte.

**5. Pesado de bandejas de vacío.**

1. Se pesarán todas las bandejas delante del público.
2. Las bandejas para la sección de los 125 gramos serán pesadas al inicio del concurso y se colocarán en la mesa de cada concursante, procediéndose a su destare en la pesada o, en su defecto, al pesado sólo del jamón que contiene.
3. Por cada bandeja que pese entre 115 gramos y 135 gramos, se le otorga un punto en la suma total.
4. Para el pesado de las bandejas de 125 gramos se dispondrá de una balanza de gramo a gramo.
5. Las bandejas que utilizaremos serán de 16,5 cm x 25 cm; la bandeja tiene que estar obligatoriamente cubierta de jamón. En caso de no estar cubierta, no puntuará, aun entrando en los baremos aplicados al pesaje.
6. En caso de corte, los puntos obtenidos hasta el momento serían el resultado final. El jurado dejará a la libre elección del participante la finalización de la pieza, dependiendo de la envergadura del corte.

**6. Pesado de la prueba de contrarreloj - loncheado.**

1. Se pesarán todas las lonchas delante del público.
2. Todas serán depositadas en una bandeja.
3. Por cada loncha que pese entre 3 gramos y 6 gramos (zona de la maza), 2 gramos y 5 gramos (zona de la babilla), siempre que las lonchas estén agrupadas en tandas de 10 unidades, con el peso anteriormente mencionado, se le otorga un punto en la suma total.
4. Para el pesado de las lonchas se dispondrá de una balanza de gramo a gramo.
5. En caso de corte, los puntos obtenidos hasta el momento serían el resultado final. El jurado dejará a la libre elección del participante la finalización de la pieza, dependiendo de la envergadura del corte.

**7. Deliberación del jurado.**

1. Una vez recopilados todos los datos, conforme al baremo de puntuación, se procederá a determinar los premios.

2. El equipo auditor verificará todos los datos consignados.
3. Los premios recaerán en aquellos participantes que mayor puntuación obtengan, resultado de la suma de todos los aspectos objeto de valoración.
4. Llegado este punto, se procederá a la entrega de premios y a la cumplimentación de las actas.

#### **8. Premios desierto.**

El equipo auditor, a la vista del desarrollo del concurso y la aptitud de los concursantes, podrá advertir a los miembros del jurado de la posibilidad de declarar desierto alguno de los premios. No obstante, es la organización la que debe tomar esta decisión.

#### **9. Empate técnico.**

En caso de empate técnico, los miembros del jurado elegirán, a mano alzada, al ganador.

#### **10. Baremo de puntuación.**

1. Vestimenta del cortador: se valorará de 0 a 5 puntos, teniendo en cuenta la uniformidad (delantal, casaca, interpretación de la identidad corporativa, etc.).
2. Higiene: se valorará de 0 a 5 puntos. Presencia de anillos, pulseras, reloj. Estado general de higiene (pelo, uñas, etc.). No se tendrá en cuenta, para la puntuación, el uso de guantes de polipropileno o desechables durante el concurso, ni la utilización de pinzas o tenedor durante el loncheado de la pieza.
3. Estilo del cortador: Se valorará de 0 a 5 puntos, teniendo en cuenta:
  - Postura: erguida, natural, serena y segura.
  - Deberá evitar, en la medida de lo posible, manipulaciones innecesarias de la pieza. El contacto debe ser mínimo.
4. Orden y limpieza (seguridad e higiene): se valorará de 0 a 5 puntos y se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:
  - Limpieza del área de trabajo, comprobándose al inicio, durante el transcurso de cada prueba y al final del mismo.
  - Orden de la zona de trabajo. La mesa deberá estar ordenada, debería tener a su alcance exclusivamente las herramientas necesarias y situadas

de forma que no puedan suponer riesgo alguno para el cortador o alguna otra persona.

5. Pelado y perfilado: se valorará de 0 a 5 puntos y se tendrá en cuenta:

- Correcto perfilado, suave, armónico, guardando la configuración de la pieza y sin resaltos.
- Se comprobará que por su cara externa se ha eliminado toda la capa de grasa enranciada que incorpore al loncheado características organolépticas indeseadas.
- Se puntuará que el pelado no ha sido excesivo, adentrándose en el músculo.
- En caso de no terminar en el tiempo estimado, puede seguir su pelado en la siguiente prueba, aunque irá en su contra, pues el tiempo seguirá corriendo en su contra para la nueva prueba. Esta decisión corresponde sólo al participante, pues el jurado seguirá puntuando negativamente hasta que la pieza quede completamente limpia.

6. Loncheado: se valorará de 0 a 5 puntos y se tendrá en cuenta:

- La homogeneidad, tanto en grosor y tamaño como en superficie, de las lonchas, teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión.
- El corte de la pieza debe ser siempre de la zona de la maza y la contramasa o babilla. Se deberá evitar cortar EN CONTRA DEL MUSCULO.
- La evolución del loncheado, observándose en los platos elaborados y distinguiéndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.

7. Platos de 100 gramos, bandejas de 125 gramos, lonchas de contrarreloj (rendimiento):

- La obtención de un rendimiento menor o igual al 30 % supondrá la descalificación del concursante.
- Para valorar el rendimiento se tomará como referencia el número de platos, bandejas y lonchas pactados en relación con el peso de la pieza, antes de comenzar el concurso.

- La cantidad de platos, bandejas y lonchas de contrarreloj será la suma total de los de presentación, cien gramos, loncheado contrarreloj, envasado al vacío, etc. La puntuación aplicada estará claramente expuesta en una tabla de puntuaciones.

8. Mesa INTERPORC SPAIN: premio especial mesa INTERPORC SPAIN.

- La originalidad (2 platos de maza, 1 plato de babilla, 1 plato de punta).
- Versatilidad.
- Sobriedad.
- Elegancia.
- Para la elaboración de este plato, no se usará ningún elemento culinario distinto al jamón.

9. Eficacia: se tendrá en cuenta:

- La ejecución del trabajo en el tiempo estipulado de cada prueba, valorando positivamente aquellos que lo realicen en menos tiempo.
- Al concursante que termine antes se le otorgarán 5 puntos; el resto será puntuado conforme a la tabla de puntos que facilitará el jurado.
- Los demás participantes serán puntuados en relación con el primero.
- En el caso de no terminar el trabajo en el tiempo previsto, se le restará un punto de la suma total, de dos en dos minutos.

10. Rectitud del corte: se valorará la superficie del corte, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Plano horizontal del corte.
- Se puntuará negativamente la existencia de resaltos, ondulaciones, cortes laterales en los que se SACRIFICAN partes para degustar, etc. que obedezcan a la intención de realizar un buen emplatado.

11. Número de platos, bandejas, etc. obtenidos:

- Se contarán los platos obtenidos por cada concursante, acordándose previamente un mínimo.
- Los platos y bandejas deberán estar debidamente plateados y presentados, cubriendo con las lonchas toda la superficie.
- Los platos que, por su presentación y las características del loncheado, no fuesen correctos, no computarán. Para dicha invalidación, se contará con la aprobación de todos los miembros del jurado.
- En este cómputo entran los platos y bandejas.
- La puntuación aplicada a la cantidad de platos estará claramente expuesta en una tabla de puntuaciones.

12. Remate y apurado de la pieza: se valorará la forma de apurar la pieza, la forma y el grosor de las últimas lonchas, así como la presentación de los últimos platos y el grado de apurado.

#### **11. Premios.**

- 1.<sup>er</sup> clasificado: tabla jamonera de la marca *Afinox*. Trofeo. Fin de semana en hotel, todo incluido, para dos personas. Chaquetilla de Campeón Internacional. Promoción en medios de comunicación, redes sociales, etc. Actuación en representación de INTERPORC SPAIN en acciones internacionales.
- 2.<sup>o</sup> clasificado: trofeo. Diploma. Promoción en medios de comunicación, redes sociales, etc.
- 3.<sup>er</sup> clasificado: trofeo. Diploma. Promoción en medios de comunicación, redes sociales, etc.
- 4.<sup>o</sup> clasificado: trofeo. Diploma. Promoción en medios de comunicación, redes sociales, etc.
- 5.<sup>o</sup> clasificado: trofeo. Diploma. Promoción en medios de comunicación, redes sociales, etc.
- 6. ° clasificado: trofeo. Diploma. Promoción en medios de comunicación, redes sociales, etc.
- Premio a la mejor presentación INTERPORC SPAIN: trofeo. No puntuable en la suma final de los puntos.

- Premio a la mejor media de pesos: trofeo. No puntuable en la suma final de los puntos.

